

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 51. Bromberg, den 23. Dezember 1934.

Wiesenanlage.

Von **Dr. Wilsing**, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Zu jedem landwirtschaftlichen Betriebe gehört, zwecks Erzeugung von Stallmist, Vieh, namentlich Rindvieh. (Von den sogenannten viehlosen Wirtschaften sehe ich ab, weil sie Ausnahmen darstellen.) Und zum Vieh gehört Futter. Nun kann man ja das Futter, — auch das sogenannte Rauhfutter (Gras, Heu, Stroh, Klee usw.) — auf dem Acker anbauen; aber man gebraucht dann eine verhältnismäßig große Fläche dazu, die man sehr gut zu andern Früchten verwenden kann. Deshalb ist es sehr erwünscht für jede Wirtschaft, wenn man möglichst reichlich mit ständigen Futterfeldern versehen ist; man erspart dadurch die häufige Neubestellung. Neben Luzernefeldern, die ja 10—12 Jahre aushalten, sind die Wiesen, die wir als immerwährende Futterlieferantin ansprechen können, die vorzüglichsten Hilfen für die Wirtschaft.

Wo kann man nun Wiesen anlegen? Überall da, wo eine gewisse Feuchtigkeit vorhanden ist, und zwar ist das Maß (die Menge) der Feuchtigkeit in recht weiten Grenzen gesteckt. Schon ein verhältnismäßig geringes Maß von Wasser genügt; bis zu einer bestimmten Grenze (wo die Versumpfung beginnt) kann man sagen: „Je mehr Wasser, desto besser."

Auf den Boden kommt es an sich dabei weniger an: auf jeder Bodenart läßt sich Wiese anlegen, wenn die nötige Feuchtigkeit vorhanden ist oder beschafft werden kann (eventuell Bewässerung) oder wo ein Zuviel an Wasser auf ein erträgliches Maß zurückgeführt werden kann.

Somit finden wir Wiesen nicht nur auf mineralischem Boden (Sand oder Lehm), sondern auch — und zwar sehr vorteilhaft — auf Moorboden.

Wo noch keine Wiese bestand — das wird auf mineralischem Boden sehr oft der Fall sein — wird man, wenn es irgendwie möglich ist, eine Fläche aussuchen, welche eine möglichst starke Humusschicht als Oberdecke hat; denn diese hält das Regenwasser recht stark fest und gibt es dann nach Bedarf langsam an die Gräser wieder ab.

Zur Vorbereitung der Saat gehört vor allem die gründliche Beseitigung des Unkrautes; versäumt man das, dann hat man später das Unkraut in der Wiese und daraus ist es oft recht schwer zu entfernen. Bekanntlich ist der Anbau von Hackfrüchten (Kartoffeln und Rüben) gut geeignet, das Unkraut zu bekämpfen. Wenn man also Zeit hat, baut man eben erst eine dieser Früchte an.

Sodann geben wir dem Lande eine kräftige Stallmist-Düngung (auf Moorboden natürlich nicht nötig), weil wir gerne möglichst viel Humus im Boden haben wollen, wir aber nach der Saat kaum Gelegenheit mehr haben, solchen einzubringen. Diese Arbeit wird im Herbst oder im Winter besorgt, — wenn dazu keine Möglichkeit war, kann man auch im zeitigen Frühjahre den Mist unterbringen; dann aber muß man durch starkes Walzen den Boden reichlich befestigen.

Für die Aussaat selbst genügt dann als Vorbereitung im Frühjahre ein Eggen, das aber solange fortgesetzt werden muß, bis der Boden ganz feinkrümelig ist. Sehr sauber, gartenmäßig muß das Saatbett für die Gräser sein; denn es ist zu bedenken, daß die Grassamen das kleinste und feinste Saatgut ist, daß es infolge dessen gar nicht mal in oder unter den Boden gebracht werden darf, weil eine Bodendecke gar nicht so fein hergestellt werden kann, wie es nötig wäre. Die winzigen Keimlinge der meisten Gräser könnten eine Bodendecke gar nicht durchdringen. Deshalb bleibt der Samen auch obenauf liegen und wird nur mit einer glatten Walze angedrückt. Bei dieser Arbeit muß man sich aber vorsehen, daß der Boden nicht etwa feucht ist; denn sonst hat man den Samen an der Walze hängen! Ist der Boden aber nicht so trocken zu haben, daß man walzen kann, dann lasse man den Samen lieber so liegen; der nächste Regen wird ihn dann schon einwaschen. Bei unsern heutigen meteorologischen Kenntnissen können wir ja einen Regen fast mit Gewißheit ein paar Tage vorher prophezeien; man wird also kurz vor dem zu erwartenden Regen säen.

Als Saatgut nimmt man ein Gemisch von möglichst viel Klee und Gräsern. Am besten diejenigen Sorten, welche in der betreffenden Gegend gut fortkommen. Zwar wissen wir ganz gut, welche Gras- oder Kleesorten auf einen Boden mit viel oder wenig Feuchtigkeit gehören; aber da die Feuchtigkeit (Witterung) jedes Jahr verschieden ist, auch der Boden also jedes Jahr eine größere oder geringere Menge Wasser aufweist, so werden sich die Gräser in jedem Jahre anders einstellen! Dazu kommt, daß einzelne Grasarten sich schnell entwickeln, andere dagegen mehrere Jahre gebrauchen. Da wir aber von vornherein einen guten Bestand haben wollen und diesen auch dauernd behalten möchten, nehmen wir eben eine große

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Auswahl von Gräsern und Klee. Folgende Mischung ist erprobt: 4 Pfund Rotklee, 1 Pfund Bestandklee, 1 Pfund Weißklee, 3 Pfund gelber Hopfenklee, 2 Pfund italienisches Raigras, 2 Pfund englisches Raigras, 2 Pfund Timothen, 2 Pfund französisches Raigras, 3 Pfund Wiesenschwingel, 2 Pfund Wiesenrispengras, 1 Pfund Wiesenfuchsschwanz, 3 Pfund Knäulgras und 2 Pfund Kammgras.

Eine Überfrucht ist nicht nötig. Möchte man sie aber haben, weil die Fläche leicht unter Nachtfrösten leidet, oder dem Winde stark ausgesetzt ist, dann nehme man Hafer, säe aber nicht mehr als 18 Pfund pro Morgen aus; denn es geht in diesem Falle nicht um eine Hafierernte, sondern um das Gras, und das wird am Aufgehen und Bestalten gehindert, wenn die Überfrucht zu dicht steht. Und dann rechtzeitig mit der Überfrucht fort; denn man wird bemerken, daß das Gras erst anfängt, sich kräftig zu entwickeln, wenn die Überfrucht gemäht ist.

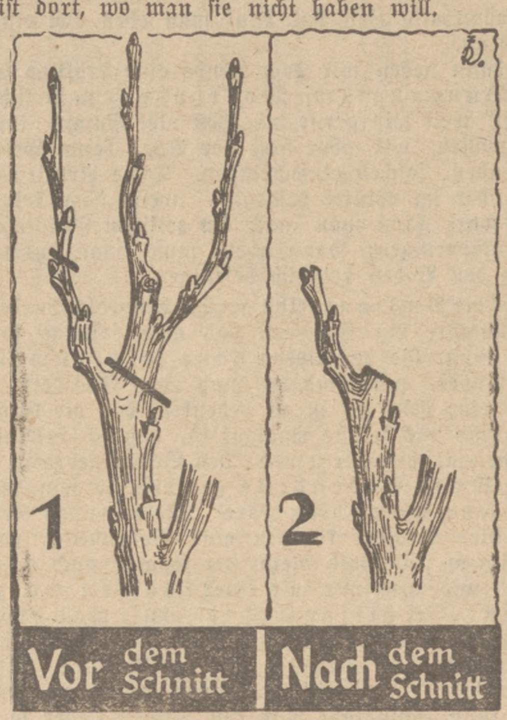
Natürlich muß die Überfrucht zuerst eingedrillt werden, und erst, wenn sie aufgelaufen ist, säet man das Gras ein.

Obst- und Gartenbau.

Der Winterschnitt der Vergabelungen an den Kernobstbäumen.

Wenn während des Wachstums das Entspitzen und der Grünschnitt richtig besorgt wurden, geht der Winterschnitt zur Zeit des Blattabfalles sehr flott vonstatten. Daß geschnitten werden muß, soll hier nicht unter Beweis gestellt werden. Aber es muß gesagt werden: Wer Zwergobstbäume anpflanzt — besonders in Kleingärten — der kommt um den Schnitt nicht herum. Im anderen Falle ist es besser, zwanglos wachsende Obstarten und -formen anzupflanzen, jedoch lohnen auch diese jede pflegliche Maßnahme. Sommer- und Winterschnitt an den Formbäumen lassen sich nicht trennen. Erst durch die Regelmäßigkeit beider Schnittarten tritt der volle Erfolg ein.

Wird nicht geschnitten, so entsteht zu starkes Fruchtholz, ungenügende Leitastverlängerung und dadurch „Entartung der Form", Kahlstellen, keine oder späte Blüten und meist dort, wo man sie nicht haben will.



Vor dem Schnitt | Nach dem Schnitt

Beim Formobst genügt es durchaus, wenn jeder Fruchtzweig (Fruchtholz) nur eine Vergabelung hat. Es kommt darauf an, den gewünschten mäßigen Saftlauf zu erzeugen, der am schnellsten zur Blütenbildung führt.

Der gröbste Fehler ist der, daß man die Bäume in der Jugend nicht strenge genug im Schnitt hält. Im Alter kann das nicht wieder gutgemacht werden. Für den Winterschnitt gilt folgendes:

Das Fruchtholz soll „in der Regel" um soviel gekürzt werden, daß der verbleibende Teil etwa fingerlang ist. In der Höhe von Rückschnittstellen an Leitzweigen ist der Schnitt noch kürzer vorzunehmen. Jeder Schnitt erfolgt über einem gut sichtbaren, gesunden Auge — und stets mit dem haarscharfen Messer, der sogenannten Gartenhippe. Stümpfe, die trocken werden, sollen nicht stehen bleiben; vorhandene sind zu entfernen. — Im allgemeinen bleibt nur eine Vergabelung stehen. Dabei ist aber streng zu unterscheiden zwischen Holz- und Kurztrieben, die entweder schon Blütenknospen tragen oder vorgebildet haben. Wo sich zwei oder gar mehr Holztriebe gabeln, ist eine übermäßige Triebkraft vorhanden, die nur gebändigt werden kann, wenn auf unterste Vergabelung geschnitten wird. In gewissen Fällen müssen sehr stark treibende Hölzer sogar auf „Astring", also an der Entstehungsstelle, entfernt werden. Man beachte grundsätzlich, daß nur in Kurztrieben, in Frucht- und Ringelspießen sich der Fruchtansatz verästeln darf. Gartenbauinspektor K.

Schönblättrige Begonien.

Die Blattbegonie oder das Schiefblatt ist in der Hauptsache im tropischen Südamerika beheimatet. Von dort wurde zunächst die Königsbegonie (Begonia Rex) in die Gärtnereien eingeführt, die schon vor Jahrzehnten in zahlreichen Farbensorten vertreten war. Eine besondere Art sind die herrlichen Diadem-Begonien, die sich von der Königsbegonie hauptsächlich durch kleinere, mehr zugespitzte Blätter und durch weniger massige Erscheinung unterscheiden. Diese Diadem-Begonien wurden mit den Königsbegonien gekreuzt, und es entstanden so eine Unmenge neuer Sorten, die heute den Markt beherrschen.



Die Erziehung der Blattbegonien erfolgt in einer leichten, sandigen Mischung von Laub- und Heideerde zu gleichen Teilen, hierzu kommen etwas Hornspäne. Ein guter Wasserabzug des Topfes ist notwendig. Während des üppigen Wachstums im Sommer wird reichlich, im Winter mäßig gegossen. Ein warmer, aber nicht überheizter, Raum sagt den Pflanzen während der Wintermonate am besten zu. Im Sommer kann der Standort hell sein, aber unmittelbare Sonnenbestrahlung muß ferngehalten werden. Gegen Bespritzen sind die weichen Blätter empfindlich; sie bekommen dabei braune Flecken. Ein jährliches Umpflanzen ist nicht notwendig. Man muß es den Pflanzen gewissermaßen ansehen, ob es erforderlich ist, wenn ja, geschieht es im Frühjahr in eine recht humusreiche und genügend sandige Erde.

Sehr interessant ist die Vermehrung der Blattbegonien; sie geschieht nämlich durch die Blätter. Einzelne Blätter werden von der Mutterpflanze abgetrennt und an der Unterseite mit scharfem Messer an den stärkeren Adern stellenweise eingeschnitten. Dann legt man die so zubereiteten Blätter in eine Tonschale oder in ein Holzkistchen mit gutem Wasserabzug auf sandige, zuvor genügend angefeuchtete Heide- oder Torferde, so daß die Unterseite der Blätter auf der Erde liegt, wo sie mit kleinen „Holzgabeln" festgesteckt oder mit Steinchen beschwert werden. Nach wenigen Wochen entwickeln sich an den Schnittstellen kleine Wurzeln und neue Pflänzchen, die bei genügender Erstarkung abgetrennt und in kleine Töpfe gepflanzt werden. Gartenbauinspektor K.

Wenn Spitzendürre bei Obstbäumen nicht auf pilzige oder tierische Schädlinge zurückzuführen ist, dann wird man nachprüfen müssen, ob der Nährstoffgehalt oder der Wasserzustand des Bodens grobe Mängel aufweisen. Man tröste sich nicht damit, diese Zweige seien „erfroren"! Der Frost tötet gesunde Zweige nur selten, dagegen leicht solche, die durch irgend welche Ursachen geschwächt sind. Schon bei der Anlage des Obstgartens hat man nachgeprüft, ob der Wasserzustand des Bodens normal ist. Die Bäume dürfen weder im Grundwasser stehen, noch unter Wassermangel leiden. Öfters kommt es vor, daß der Grundwasserstand des betreffenden Bodens zwar genügend tief ist, daß die Bäume aber auf einer wasserundurchlässigen Schicht stehen, die vorübergehend hochstehendes Wasser nicht in den Untergrund abziehen, andererseits in Trockenzeiten kein Wasser aus dem Untergrund aufsteigen läßt. Dann werden einmal die Wurzeln durch einen sich auf dieser Erdschicht bildenden Grundwasserspiegel abgetötet oder im Sommer bei Dürre zum Vertrocknen gebracht, weil die Baumwurzeln nicht in tiefere wasserhaltende Schichten eindringen können. Hier bei schon bestehenden Anlagen Abhilfe zu schaffen, ist nicht ganz leicht.

Manchmal tritt Spitzendürre auch bei Mangel an Nährstoffen, besonders an Stickstoff und Kalk, oder bei einseitigem Überfluß an Stickstoff auf. Hier kann natürlich eine Bodenuntersuchung schnell Klarheit schaffen. Bei aufmerksamer Pflege und vernünftiger, nie einseitiger Düngung werden diese Arten von Schäden nur selten sein. Hadn.

Viehzucht.

Einfarbige oder gescheckte Ferkel?

Auf die Auswahl der aufzustallenden Ferkel muß man große Sorgfalt verwenden, um möglichst frohwüchsige Tiere zu bekommen. Welche sind das aber? Entscheidend sind natürlich Munterkeit und Körperform der kleinen Borstenträger, oder auch die Rassezugehörigkeit kann schon manchen Anhaltspunkt geben. Unsere beiden weißen Hauptrassen, die veredelten Landschweine und die Edelschweine, sind derart durchgezüchtet, daß man bei ihnen selten Enttäuschungen erleben wird. Trotzdem bemerkt man häufig auch gescheckte Ferkel, die immer wieder zufriedene Abnehmer finden. Das hat seinen guten Grund, wie die großzügigen Leistungsprüfungen der letzten Jahre gezeigt haben.

Es handelt sich dabei um Kreuzungstiere der schwarzen Berkshires oder der gefleckten Landschweine mit einer der weißen Rassen. Wenn wir hören, daß die Bastarde zwischen dem veredelten Landschwein und dem Berkshireschwein für 100 Kilogramm Gewichtszunahme bedeutend weniger Futter benötigten als die Elternrassen, so wird uns die häufige Bevorzugung von gescheckten Ferkeln verständlich. Auch hinsichtlich kurzer Mastdauer sind die genannten Bastarde anderen Formen überlegen. Als sehr leistungsfähig haben sich in der Mast auch die Kreuzungen einer weißen Form mit dem Schwäbisch-Hallischen Landschwein erwiesen, das in den letzten Jahren zunehmend Beachtung gefunden hat. Sie zeichnen sich durch eine sehr günstige Fett- und Schinkenbildung aus. Dr. E. Feige.

Die Behandlung der Ziegen nach dem Lammen.

1. Vor allem dem ermatteten Tiere Ruhe gönnen; erstes Futter bestehe aus einer milden Tränke von warmem Wasser mit einigen Brotschnitten und etwas Öl; später gibt man gutes Heu und Kleietränke unter allmählichem Übergang zur gewohnten Fütterung.

2. Auf Beseitigung der Nachgeburt soll man achten, da die Tiere diese mit großer Gier zu fressen versuchen. Größere Schädigungen können dadurch wohl kaum eintreten, leicht aber Verdauungsstörungen; auch ist das Fressen der Nachgeburt widerwärtig.

3. Schutz des Muttertieres und der Lämmer vor Zugluft und Kälte.

4. Wenn möglich, lasse man die Lämmer saugen; sollen sie gleich abgesetzt werden, so dürfen sie das Euter gar nicht kennen lernen; jedenfalls müssen die Zicklein die erste Milch (das Kolostrum) erhalten, da durch deren abführende Wirkung das Darmpech beseitigt wird.

5. Bei künstlicher Aufzucht der Lämmer müssen dieselben 5 bis 6 Wochen reine Vollmilch und diese stets melkwarm erhalten; später allmählicher Übergang zu anderer Nahrung. Schlachtlämmer läßt man zweckmäßig bis zur Schlachtung saugen; Zuchtlämmer entwickeln sich ebenfalls am besten, wenn man sie saugen läßt, bis sie sich von selbst abgewöhnen. Muttertieren soll man bei eintretendem warmem Wetter den Aufenthalt draußen gewähren, ebenso den Lämmern; letztere niemals anbinden.

6. Regelmäßiges häufiges Melken der neumilchenden Ziege ist sehr wichtig, da die Tätigkeit der Milchdrüsen dadurch angeregt wird. Auf vollständige Entleerung des Euters muß peinlich geachtet werden. Nachlässiges Melken hat stets eine Verminderung, unter Umständen ein gänzliches Aufhören der Milchabsonderung zur Folge. Schonende Behandlung des Euters, besonders bei Erstlingen, um das Eintreten von Wunden, die am Euter sehr schwer heilen, zu verhüten.

7. Einige Zeit nach der Geburt hat die regelmäßige Körperpflege, insbesondere auch der Klauenschnitt, wieder einzusetzen.

8. Allmählicher Übergang von der Trocken- zur Grünfütterung ist besonders zu beachten, um ein Aufblasen der Tiere zu verhüten. Schr.

Geflügelzucht.

Die Legetätigkeit unserer Hühner im Winter.

In den meisten Fällen hören mit dem Einsetzen strenger Kälte die sonst an Freiheit gewöhnten Hühner mit der Legetätigkeit auf. Hierzu gehört nämlich eine gewisse Körperwärme, die durch entsprechendes Futter und reichliche Bewegung hervorgerufen wird. Die zur Eibildung nötigen Futtermittel werden bei milder Witterung vom Huhn draußen gesucht. Besonders eiweiß- und fetthaltige Stoffe, wie Würmer und Kerbtiere, werden aus dem weichen Boden gescharrt, wobei gleichzeitig die nötige Bewegung erzielt wird; daher die erhöhte Eierzahl im Frühjahr.

Hinzu kommen dann noch die Vitamine. Diese als Lebensstoffe zu bezeichnenden Substanzen sind besonders im Gemüse und Grünzeug vorhanden. Alle diese Vorbedingungen fehlen den Tieren aber im Winter. Darum muß jetzt der Züchter nach Kräften eingreifen und für möglichst vollwertigen Ersatz sorgen.

*

Die Hühner nehmen im Winter das dargebotene Futter auf, sitzen dann aber fröstelnd und untätig im Stalle umher. Soll die Legetätigkeit nun nicht erlahmen (bzw. um diese anzuregen), muß auch für die nötige Bewegung gesorgt werden. Das geschieht im Scharraum. In diesen streut man Getreidespreu sowie trockenes Waldlaub und die nötigen Körner. So haben die Tiere den ganzen Tag Arbeit. Das Trinkwasser muß stets frisch und rein, dazu überschlagen gereicht werden. Zum gewöhnlichen Weichfutter, bestehend aus Kartoffeln, Rüben und Kleie, wird etwas Fleischmehl, Fischmehl oder Knochenschrot hinzugesetzt als Ersatz für die fehlende Würmernahrung. Das Grünzeug wird durch zerschnittene Rüben, Möhren und Kohlblätter ersetzt. Auch Küchenabfälle von frischem Gemüse können verwendet werden. Mit einem Hammer zerschlagene frische Knochen sind ein gern genommener Leckerbissen und erhöhen die Eierablage ungemein.

Unter dem Lichterbaum vereint ...

Keines der drei großen christlichen Feste ist so sehr ein Familienfest als Weihnachten. Wenn am Baum die Lichter brennen und der Klang der Weihnachtsglocken verhalten in die Stuben dringt, dann schweigen die Sorgen des Alltags, verblaßt alles, was das Leben eines Menschen beschattet unter dem hellen Kerzenlicht, dann lauschen wir, dem Getriebe der Welt abgekehrt, ganz den Stimmen des Herzens. Unter dem Lichterbaum erfüllt sich das Wort: „Und den Menschen ein Wohlgefallen ...“

Da mag ein Sohn oder eine Tochter in der Fremde weilen, sich in den Verhältnissen eingelebt haben, am Weihnachtsabend drängt es jeden nach Haus; wohl niemand möchte Weihnachten in der Ferne, außerhalb des Elternhauses verleben. Und welches Elternpaar möchte eins ihrer Kinder an diesem Abend missen? Wo die Verhältnisse es nicht gestatten, daß man heimkehren, Weihnachten im Familienkreise verleben kann, gehen brieflich die Glückwünsche hinaus, übersendet man auf dem Postwege Gaben der Liebe und des Gedenkens. Ein Weihnachtspaket bereitet immer doppelte Freude. Aber das schönste Erlebnis ist und bleibt es doch, wenn man dem Beschenkten gegenüberstehen und sich an seiner Freude freuen kann.

Jeder, der noch ein Elternhaus, eine Familie besitzt, sollte dankbar dafür sein. Ihm ist das höchste Glück gegeben, das Menschen besitzen können. Dem Einsamen, Alleinstehenden wird gerade am Weihnachtsabend seine Verlassenheit bewußt; trägt er sonst seine Einsamkeit als selbstverständliches Los, am Weihnachtsabend sehnt er sich nach einem Menschen, mit dem er seine Sorgen und Nöte und seine Freuden teilen kann. Es ist praktischer Dienst am Nächsten, sich am Weihnachtsabend eines Verlassenen anzunehmen. Nicht nur die deutsche Familie, das ganze Volk muß und wird am Weihnachtsabend das Band unverlierbarer Zusammengehörigkeit umschlingen.

Der vielseitige Hase.

In allen Wildbretläden sieht man sie jetzt hängen, abgestreift und unabgestreift, Lampes, die flinken und scheuen Bewohner des Waldes. Für Hasen ist jetzt die rechte Zeit gekommen, und der Erwerb lohnt unter allen Umständen, weil der Hase nicht wie Huhn oder Gans ein „hohler“ Braten ist, seine vielseitige Verwendungsmöglichkeit erlaubt, ihn ausgiebig „langzuziehen“. Der Rücken ergibt, gespickt und gebraten mit Rot- oder Rosenkohl, auch Kartoffelpüree und Edelpilzen, ein delikates Sonntagsmahl, die Keulen und Läufe, in reichlich brauner Tunke geschmort, mit Makkaroni ein sättigendes Gericht. Die Rippen, Leber, Herz und Lunge werden zu dem beliebten Hasenpfeffer verwandt, und sämtliche Knochen, mit Wurzelwerk langsam und lange gekocht, geben noch einer mit Braunmehl sämig gemachten Suppe mit gerösteten Brotstückchen oder Nudeln den köstlichen Wildgeschmack.

Daß der Hase, wie alles Wildfleisch, kalt am deutlichsten seine Geschmackseigenart zeigt, dürfte bekannt sein. Ein Hasenrücken, abgelöst, gebraten, in Scheiben geschnitten, in Aspik gelegt und mit Tomatenscheiben garniert, dazu Kartoffelbällchen oder Bratkartoffeln von rohen Kartoffeln, das ist eine leckere und zugleich ergiebige Schüssel. Weniger bekannt dürfte Hasenpastete sein, wobei man das halbweich gekochte Fleisch von den Knochen löst, mit der gleichen Gewichtsmenge geräucherten fetten Speck und der Hälfte in Rotwein eingeweichtem alten Weißbrot zweimal durch die Fleischhackmaschine (feine Scheibe) dreht, bis es eine geschmeidige Masse ergibt. Man würzt mit Salz, Pfeffer, einer Kleinigkeit Knoblauch und einer Prise Thymian. Eine Auflaufform wird mit Pastetenteig gefüllt, die Masse daraufgelegt und das Ganze mit einem Teigdeckel verschlossen. Backzeit 1½ bis 2 Stunden bei Mittelfeuer. Die Pastete kann warm und auch kalt gereicht werden. Im letzteren Falle kann man die Masse auch ohne Pastetenteig in der gefetteten, mit Semmelbröseln bestreuten Puddingform im Wasserbade kochen und nach dem Erkalten in Scheiben schneiden. Eine Tunke von schwarzem Johannisbeergelee schmeckt sehr gut dazu, doch läßt man dann Knoblauch und Thymian fort und weicht die Semmeln in Fleischbrühe ein.

Glühwein.

2 Teile roter Weinmost, 1 Teil Wasser, etwas ganzen Zimt und Zucker läßt man bis vor dem Kochen erhitzen und füllt das Getränk in erwärmte Gläser.

Glühwein.

Ein Drittel Brombeersaft, zwei Drittel Wasser, einige ganze Nelken, etwas Zimt, Zucker nach Geschmack, werden in gleicher Weise verwendet.

Orangenpunsch.

Die Schalen von 2—3 Orangen werden am Abend zuvor an Stückenzucker abgerieben, darüber gießt man eine halbe Flasche Apfelsaft. Die durchgeseihte Flüssigkeit verdünnt man nach Geschmack mit Apfel- oder Rhabarber- und Johannisbeersaft und setzt jeder Flasche Saft ¼ Liter Wasser zu. Die etwa fehlende Säure wird durch frischen Zitronensaft ersetzt und nach Bedarf Zucker hinzugetan.

Dezembersuppe.

Die Dezembersuppe sollte öfter auf den Tisch kommen. Ihre Zubereitung geschieht folgendermaßen: Mehrere Stauden Grünkohl werden tags zuvor gebrüht und weich gekocht, dann beläßt man sie die Nacht über zum Abtropfen auf einem Durchschlag. Am nächsten Tag treibt man den Kohl durch die Maschine, bringt ihn in Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch und läßt ihn etwa eine Staunde darin kochen. Ein Fleischrest oder Würstchen, zuguterletzt hineingetan, verfeinern den Geschmack der Dezembersuppe außerordentlich.

Hoppelpoppel von Fisch.

Zu diesem Gericht finden überwiegend Reste Verwendung. Man röstet in Fett Zwiebeln hellgelb, schneidet einen Rest gekochte Kartoffeln in Scheiben, gibt sie in das Fett und läßt sie anbraten. Dann kommt ein Rest gesalzener und zerpflückter Fisch hinzu, den man ordentlich rösten läßt. Als letztes kommt ein zerquirltes Ei über das Ganze. Ein recht wohlschmeckendes Gericht.

Kräuterfleisch.

Am besten eignet sich hierzu Ochsenfleisch; für drei Personen rechnet man ein Pfund. In Fett röstet man eine geschnittene Zwiebel zu einer schönen hellbraunen Farbe; das in kleine Würfel geschnittene Ochsenfleisch kommt hinzu und wird darin zum Anbräunen gebracht. Ist das der Fall, so kommt so viel Wasser hinzu, daß das Fleisch bedeckt ist, und nun läßt man es, fest verdeckt, eine Stunde lang dünsten. Verschiedene Kräuter läßt man in Fett anlaufen, gibt einen Löffel Mehl hinein, vergießt das Ganze mit dem Fleischsaft und mengt die Tunke mit dem Fleisch.

Auflauf von Walnüssen.

Eine vorzüglich mundende Speise, die auch nicht teuer in der Herstellung ist. Man braucht etwa 50 Gramm Nüsse, die fein gemahlen werden. Man verrührt drei Eigelb mit 50 Gramm Zucker. Da hinein gibt man die Nüsse und zuletzt den Schnee. Die Masse kommt in eine Porzellanform, in der sie eine Viertelstunde im Ofen gebacken wird. Die Speise muß unverzüglich auf den Tisch kommen.

Wildbretsalat:

Wenn man Reste von gebratenem Wildbret hat, die sich nicht weiter verwenden lassen, so ergeben diese Reste nach folgendem Rezept einen vorzüglichen Salat: das Fleisch wird in sehr feine Scheiben oder Stückchen geschnitten, mit kleingehackten Sardelln oder Hering, ein paar Kapern, Zwiebeln und Zitronenschale vermengt, dann rührt man 2—3 hartgekochte Eidotter mit etwas Essig an, mischt feines Öl dazu, schmeckt mit etwas Salz und Pfeffer ab, rührt alle Zutaten vorsichtig zusammen und garniert den Salat mit hartgekochten zerschnittenen Eiern.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.